

Fisch-Dip bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 frische Chilischote, 1 Knoblauchzehe, 1-2 Esslöffel Zucker, 2 Esslöffel Limettensaft, 4 Esslöffel Nuoc Man - Fischsauce (vietnamesisch), 1 Glas Wasser.

Die Vorbereitungen:

Dieser Dip wird zu Frühlingsrollen - Saigon Stil gereicht.

Die Zubereitung:

Chili in feine Ringe schneiden, Knoblauch schälen und mit Chili und etwas Zucker im Mörser zerstoßen. Die Würzpaste mit den restlichen Zutaten verrühren.

Der Dip wird je nach Rezept MEHR oder weniger mit Wasser verdünnt.□